



# MÜLLER

SEIT 1936

## ELEMENTS

### RIESLING

2025

Ein Riesling, der richtig Spaß macht. Da ist Frucht und da ist Säure. Abgepuffert durch einen Rest an Süße. Macht gemeinsam: einen leichten, trinkigen Wein, der dazu noch schön mineralisch ist. Lieben wir!

### HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von sonnigen Tagen und kühlen Nächten fördert die lebendige Frucht, die feine Säure und die präzise Mineralität dieses Rieslings. Die Böden aus tiefgründigem Lehm, Löss, schottrigem Konglomerat und Kies verleihen ihm Eleganz, Klarheit und einen leichten, zugänglichen Trinkfluss.

### VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Durch die rasche Pressung ohne lange Standzeit entstand ein besonders fruchtbetonter, frischer Most mit feiner Würze. Die anschließende Gärung erfolgte temperaturkontrolliert im Edelstahltank, wodurch die sortentypische Aromatik optimal bewahrt werden konnte.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Grüngelb. In der Nase zeigt der Riesling schöne Steinfruchtaromen, ergänzt durch zarte Zitrusnoten. Am Gaumen leichtgewichtig und frisch, mit einer animierenden Säure, die harmonisch durch einen Hauch Restzucker abgerundet wird. Der Wein ist klar mineralisch, zugänglich und macht richtig Spaß – perfekt für jeden Anlass.

### TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser lebendige, halbtrockene Riesling ist leichtgewichtig und zugänglich – ein Wein, der richtig Spaß macht. Er harmoniert hervorragend mit frischen Sommersalaten, leichten Fischgerichten, milden Geflügelvarianten oder aromatischer, exotischer Küche wie Thai, Indisch oder vietnamesisch. Auch solo genossen ist er ein erfrischender Genuss.



|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| <b>Qualitätsstufe</b>  | Qualitätswein          |
| <b>Herkunft</b>        | Niederösterreich       |
| <b>Rebsorte</b>        | Riesling               |
| <b>Alkohol</b>         | 10,5 %vol              |
| <b>Restzucker</b>      | 15,8 g/l - halbtrocken |
| <b>Säure</b>           | 9,1 g/l                |
| <b>Reifepotential</b>  | 2-3 Jahre              |
| <b>Trinktemperatur</b> | 8-10°C                 |

